

CODE PRODUIT

9102

ENTREMETS A FROID ÉDULCORÉ PARFUM VANILLE

Préparation déshydratée

Sac de 1 kg pour 25,5 litres

(unité de facturation)

UTILISATION

MODE D'EMPLOI

POUR 1 LITRE :
Délayer 39 g de produit dans 250 ml de lait froid, à température ambiante. Fouetter jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène. Incorporer les 750 ml de lait restant en maintenant l'agitation. Lorsque le produit est correctement délayé, disposer en ramequins, puis passer au moins 2 heures au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

Maltodextrine - Gélifiant : E401 - Emulsifiants : E450iii, E516 - Matière grasse végétale de palme - **Lactose** et protéines de **lait** - Amidon modifié de pomme de terre - Arômes - Vanilline - Edulcorant : Aspartame (E951) - Colorant : E101i.

ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS LA RECETTE

Lait,

DOSAGE

Produit déshydraté	*Rendement*
39 g	1.00 litre
1 kg	25.50 litre(s)

CONSERVATION

DLUO de 24 mois à partir de la date de fabrication.
(DLUO indiquée sur l'emballage)
Conserver le produit dans un endroit frais et sec, à température inférieure à 30° C et à l'abri de la lumière.

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES pour...

	100 g de produit sec		100 ml de produit reconstitué (Base eau)	
Valeur énergétique	356.00	kcal	13.36	kcal
	1495.00	kJ	56.12	kJ
Matières grasses (g)	7.70		0.29	
Dont acides gras saturés (g)	3.90		0.15	
Glucides (g)	78.10		2.93	
Dont sucres (g)	16.10		0.60	
Fibres (g)	14.30		0.54	
Protéines (g)	0.60		0.02	
Sel (g)	5.23		0.20	
Sodium (g)	2.06		0.08	
Potassium (g)	nc		nc	
Calcium (g)	nc		nc	
Phosphore (g)	nc		nc	
Rapport Protéines/MG	0.08		0.08	

ENGAGEMENTS QUALITÉ

- ✓ Produit élaboré à partir de matières soumises à des critères rigoureux de sélection et de traçabilité
- ✓ Tous nos fournisseurs de matières premières proviennent de l'Union Européenne
- ✓ Produit non ionisé conforme au règlement 1999/2/CE
- ✓ Système de management de la qualité certifié ISO 9001 : 2008 depuis 2000
- ✓ Système de management de la sécurité des denrées alimentaires certifié ISO 22000 : 2005 depuis 2012
- ✓ Méthode réglementaire HACCP en place

COMMENTAIRES

Produit ne nécessitant pas de numéro d'agrément sanitaire en vertu de l'article premier du règlement (CE) n° 853/2004
Edulcorant : Aspartame (Contient de la phénylalanine. Ne pas donner aux enfants de moins de 3 ans. Une consommation journalière excessive peut entraîner des troubles gastro intestinaux sans gravité)

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005





ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29

Fiche technique & logistique - Version n° 13 du 14/11/2014



CODE PRODUIT

9102

ENTREMETS A FROID ÉDULCORÉ PARFUM VANILLE

Préparation déshydratée

Sac de 1 kg pour 25,5 litres

(unité de facturation)

ALLERGÈNES

Liste des allergènes selon la Directive 2003/89/CE	Matière première concernée	Présence (OUI) Absence (NON)	Allergènes présents sur le site
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	Lait	**OUI**	OUI
Oeufs et produits à base d'oeufs		NON	OUI
Soja et produits à base de soja		NON	OUI
Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales		NON	OUI
Poissons et produits à base de poissons		NON	OUI
Crustacés et produits à base de crustacés		NON	OUI
Fruits à coques, à savoir : - amandes *(Amygdalus communis L.)* - noisettes *(Corylusavellana)* - noix *(Juglans regia)* - noix de cajou *(Anacardium occidentale)* - noix de pécan *[Carya illinoiesis (Wangenh.) K. Koch]* - noix du Brésil *(Bertholletia excelsa)* - pistaches *(Pistacia vera)* - noix de Macadamia et noix du Queensland *(Macadamia ternifolia)* - et produits à base de ces fruits		NON	OUI
Arachides et produits à base d'arachides		NON	NON
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame		NON	NON
Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L exprimées en SO2		NON	OUI
Céleri et produits à base de céleri		NON	OUI
Moutarde et produits à base de moutarde		NON	OUI
Lupin et produits à base de lupin		NON	NON
Mollusques et produits à base de mollusques		NON	OUI

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Micro-organismes	Méthodes de référence	Méthodes par défaut	Limites	
			m	M
Flore mésophile totale	ISO 4833		300 000/g	3 000 000/g
E. coli	ISO 16649-2	3M 01/08-06/01	10/g	100/g
Levures	NF V 08-059	ISO 7954	100/g	1 000/g
Moisissures	NF V 08-059	ISO 7954	100/g	1 000/g
Bacillus cereus	ISO 7932		1 000/g	10 000/g
Staphylococcus coag+	ISO 6888-2		10/g	100/g
ASR	NF V08-061 (tubes)		10/g	100/g
Salmonelles	RAY 30/02-06/06	BKR 23/04-12/07	Absence dans 25 g	

DONNÉES LOGISTIQUES

Unité consommateur (UC)	*Code EAN*	*Poids net UC*	*Poids brut UC (kg)*	*Dimensions UC (cm)*
Sac	Indiqué sur UC et UD	1 kg	1.025	L 31,5 x l 21
Unité distributeur (UD)	*Nb d'UC/UD*	*Poids net UD (kg)*	*Poids brut UD (kg)*	*L x l x H (cm)*
Carton	6	6.00	6.500	36 x 24 x 22

Palette	*UD/Couche*	*Couches/pal.*	*Nb d'UD/palette*	*Nb d'UC/palette*	*Poids brut pal. (kg)*	*(L x l x H) cm*
EUR non gerbable	10	6	60	360	415	120 x 80 x 155

Produit fabriqué en France par l'entreprise
MADA certifiée ISO 9001 : 2008 et ISO 22000 : 2005



Fiche technique & logistique - Version n° 13 du 14/11/2014



ZAI Les Pins - 16 rue Sauge
BP 10237
68704 CERNAY CEDEX

Tél. standard 03.89.82.30.29 - Fax 03.89.38.98.97
email : produits.neff@neffmada.fr
Service Qualité : 03.89.82.30.29


Pensez à l'environnement avant d'imprimer cette fiche technique, vous pouvez la télécharger sur www.neffmada.fr